



**PRIX À LA QUALITÉ DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL
MARIO SOLINAS**

**RÈGLES DU CONCOURS INTERNATIONAL
D’HUILES D’OLIVE VIERGES EXTRA**

organisé par le CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL

pour la campagne 2010-2011

Le Concours international d’huiles d’olive vierges extra du Prix à la qualité du Conseil oléicole international Mario Solinas se fonde sur la Décision n° DÉC-1/82-IV/00 adoptée par le Conseil oléicole international le 8 juin 2000 instituant l’entrée en vigueur du Prix à la qualité Mario Solinas décidé par le Conseil oléicole international en 1993, à partir de la campagne 2000-2001.

L’objectif principal de ce concours est de sélectionner parmi les huiles d’olive vierges extra participantes celles présentant les meilleures caractéristiques organoleptiques dans chacune des catégories établies ci-après.

RÈGLES DU CONCOURS

Le concours est ouvert aux huiles d’olive vierges extra présentées par les producteurs individuels, les associations de producteurs et les entreprises de conditionnement dûment enregistrées.

1. *Huiles admises au concours*

- Seules sont admises au concours les huiles d’olive vierges extra de la campagne correspondant à la convocation et remplissant les conditions exigées pour cette dénomination par la Norme commerciale applicable à l’huile d’olive et à l’huile de grignons d’olive adoptée par le Conseil oléicole international.
- Les huiles présentées au concours doivent provenir d’un lot homogène d’un volume minimal de 3 000 litres, stocké dans un même dépôt d’huile.
- Chaque participant ne peut présenter au concours qu’une seule huile d’olive vierge extra.

2. *Obligations du participant au concours*

Le participant au concours est tenu de :

- 2.1. remplir entièrement le bulletin d'inscription, dont le modèle fait l'objet de l'annexe 1 ;
- 2.2. faire procéder par un notaire ¹:
 - . au prélèvement des échantillons représentatifs du lot de l'huile présentée au concours, composés de 5 échantillons de 500 ml chacun logés en récipients de verre coloré de la même capacité et de deux échantillons de 100 ml logés en un récipient de verre également coloré de la même capacité ; chaque échantillon prélevé doit être scellé ou fermé au moyen d'un bouchon à bague d'inviolabilité par le notaire, marqué d'une étiquette portant un code d'identification du participant composé de chiffres et de deux lettres ; les règles à suivre pour le prélèvement sont celles fixées par la norme ISO 5555 « Corps gras d'origine animale et végétale – Échantillonnage » ;
 - . au scellé du dépôt du lot de l'huile présentée au concours jusqu'à l'achèvement du concours ou jusqu'à l'achèvement, par élimination, de la participation du candidat ;
- 2.3. faire rédiger l'acte notarié faisant foi des indications suivantes :
 - . nom, adresse du candidat au concours et le numéro d'enregistrement de son entreprise ;
 - . lieu et identification du dépôt du lot d'huile présentée au concours ;
 - . poids ou volume du lot d'huile présentée au concours ;
 - . procédure de prélèvement des échantillons, de leur fermeture et de leur identification ;
 - . scellement du dépôt du lot d'huile présentée au concours ;
- 2.4. adresser l'un des deux échantillons de 100 ml à un laboratoire agréé par le Conseil oléicole international en vue de son analyse chimique et de l'émission du certificat d'analyse de qualité correspondant attestant que l'huile est une huile d'olive vierge extra;
- 2.5. adresser l'un des échantillons de 500 ml à un jury de dégustation d'huile d'olive agréé par le Conseil oléicole international en vue de son évaluation organoleptique conformément à la méthode adoptée par le Conseil pour l'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge et de l'émission du certificat du classement correspondant de l'huile ; il doit demander au jury le certificat du classement de l'huile ainsi que de la valeur de la médiane des intensités de l'attribut fruité ;

¹. Ou représentant légal autorisé équivalent.

- 2.6. remettre au Secrétariat exécutif du Conseil oléicole international (Calle Príncipe de Vergara, 154, 28002 Madrid, Espagne), en indiquant sur l'envoi la légende suivante : « Concours international d'huiles d'olive vierges extra Mario Solinas » avant la date limite du 25 mars 2011 :
- . le bulletin d'inscription ;
 - . l'acte rédigé par le notaire ayant procédé au prélèvement des échantillons et au scellé du dépôt ;
 - . le certificat d'analyse chimique et le certificat d'analyse sensorielle, respectivement délivrés par le laboratoire et par le jury de dégustation d'huile d'olive agréés par le Conseil oléicole international ;
 - . trois des échantillons de 500 ml dûment emballés pour éviter leur casse pendant le transport ;
- 2.7. conserver le cinquième échantillon de 500 ml et le deuxième échantillon de 100 ml. Ces échantillons resteront à la disposition du Secrétariat exécutif du COI en cas de détérioration ou perte des précédents.

3. *Phases du concours*

- 3.1. Le Secrétariat exécutif du Conseil doit procéder à l'attribution de codes secrets à chacune des huiles présentées au concours ; ces codes secrets sont apposés sur une étiquette opaque autocollante couvrant entièrement l'étiquette d'identification.

Il doit classer les huiles dans chacun des groupes suivants en fonction de la valeur de l'intensité de la médiane de l'attribut fruité donnée par le jury ayant émis le certificat d'analyse sensorielle :

Groupe

Valeur de la médiane du fruité

- Fruité vert : Ensemble des sensations olfactives caractéristiques de l'huile, qui rappelle les fruits verts, dépendant de la variété des olives, provenant de fruits verts, sains et frais, et perçu par voie directe et/ou rétronasale.

Fruité intense

$m > 6$

Fruité moyen

$3 \leq m \leq 6$

- Fruité mûr : Ensemble des sensations olfactives caractéristiques de l'huile qui rappelle les fruits mûrs, dépendant de la variété des olives, provenant de fruits sains et frais et perçu par voie directe et/ou rétronasale.

- 3.2. Le Secrétariat exécutif du Conseil est chargé de la distribution de l'un des trois échantillons aux jurys de dégustation agréés auxquels il demande l'évaluation de l'huile conformément à la feuille de notation faisant l'objet de l'Annexe 2.

Cette évaluation des jurys de dégustation agréés est définitive et sans appel.

- 3.3. Le Secrétariat exécutif, à la lumière des évaluations des jurys de dégustation, est chargé de sélectionner les codes des six huiles de chaque groupe ayant reçu la notation la plus élevée ; dans le cas de notations ex aequo, l'huile ayant l'acidité libre la plus faible sera choisie et dans le cas de persistance d'ex aequo, l'huile ayant l'indice de peroxyde le plus bas.
- 3.4. Les huiles finalistes sont évaluées par un jury international dont les membres sont choisis par le Secrétariat exécutif et dont la liste est publiée sur la page web du COI (www.internationaloliveoil.org).

Le jury international utilise la feuille d'évaluation faisant l'objet de l'Annexe 2. La médiane des notes de chaque membre du jury est calculée.

S'il considère que la catégorie assignée à une huile ne correspond pas à la réalité, le jury est habilité à la classer dans une autre catégorie.

- 3.5. Le jury international est chargé de sélectionner l'huile lauréate du Prix à la qualité Mario Solinas dans chacun des groupes et de proposer parmi les huiles finalistes restantes, un deuxième et un troisième prix dans chacun des groupes. La note minimum pour l'obtention d'un prix est de 70 points pour la catégorie fruité vert et de 65 points pour la catégorie fruité mûr.

La liste des huiles primées et des autres finalistes visés au point 3.3. sera publiée sur la page web du COI.

La décision du jury international est définitive et sans appel.

4. *Délai d'inscription*

Le délai d'inscription et de présentation des échantillons prend fin le 25 mars 2011.

5. *Remise des Prix*

Les prix des huiles lauréates seront remis par le Président du Conseil oléicole international à l'occasion de la 99^e session du Conseil des Membres.

6. *Prix*

Les prix sont constitués d'une médaille et d'un diplôme.

La mention du Prix peut être apposée par les gagnants sur l'étiquette de leurs emballages d'huile d'olive vierge extra du lot auquel appartient l'échantillon primé, conformément aux règles de sa représentation données en annexe 3.

Les résultats du concours seront publiés sur la page web du COI (www.internationaloliveoil.org).

7. *Acceptation*

La participation au Concours international d'huiles d'olive vierges extra du Prix à la Qualité Mario Solinas implique l'acceptation des présentes règles.

**PRIX À LA QUALITÉ DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL
MARIO SOLINAS**

**CONCOURS INTERNATIONAL
D'HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA**

Campagne 2010-2011

Bulletin d'inscription

Nom du participant au concours/Raison sociale
--

Adresse

Code postal	Ville	Pays
--------------------	--------------	-------------

Code d'identification donné aux échantillons	Téléphone	Télécopieur
---	------------------	--------------------

Courrier électronique

Personne à contacter

Date limite d'inscription : 25 mars 2011

À....., le
(signature)

À adresser au :
Conseil oléicole international, Calle Príncipe de Vergara 154, 28002 Madrid - Espagne. Tél. : 91.590.36.38

**PRIX À LA QUALITÉ DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL
MARIO SOLINAS**

**CONCOURS INTERNATIONAL
D'HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA**

Campagne 2010-2011

FEUILLE D'ÉVALUATION SENSORIELLE

Code d'identification de l'échantillon :

Code d'identification du dégustateur :

Date :

Sensations olfactives (maximum 35 points)

Fruité d'olive (0 – 7)

Autres fruits (0 – 3)

Vert (herbe/feuille) (0 – 2)

Autres sensations positives (0 – 3)

Harmonie ⁽¹⁾ (0 – 20)

notation partielle

Sensations gustatives - rétronasales (maximum 45 points)

Fruité d'olive (0 – 10)

Doux (0 – 4)

Amer (0 – 3)

Piquant (0 – 3)

Vert (herbe/feuille) (0 – 2)

Autres sensations positives (0 – 3)

Harmonie ⁽¹⁾ (0 – 20)

notation partielle

Sensation finale olfacto-gustative (maximum 20 points)

Complexité ⁽²⁾ (0 – 10)

Persistance (0 – 10)

notation partielle

Catégorie du fruité

VERT (0 – 10)

MÛR (0 – 10)

Notation totale

(1) L'**harmonie** augmente lorsque les attributs sont équilibrés.

(2) la **complexité** augmente avec le nombre et l'intensité des arômes et des goûts.

**PRIX À LA QUALITÉ DU CONSEIL OLÉICOLE INTERNATIONAL
MARIO SOLINAS**

**CONCOURS INTERNATIONAL
D'HUILES D'OLIVE VIERGES EXTRA**

Campagne 2010-2011

**RÈGLES DE REPRÉSENTATION DU PRIX SUR L'ÉTIQUETTE
DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA PRIMÉE**

1. Mention du Prix sur l'étiquette de l'huile d'olive vierge extra primée

Le gagnant du Premier Prix à la Qualité Mario Solinas pour chacun des groupes et le gagnant du Deuxième Prix à la qualité Mario Solinas ou du Troisième Prix dans chacun des groupes peut faire mention du Prix obtenu pour la campagne 2010-2011 sur l'étiquette de l'huile d'olive vierge extra du lot auquel appartient l'échantillon primé.

Cette mention est subordonnée à la demande de la mention du Prix par le gagnant à adresser au Secrétariat exécutif du Conseil oléicole international et à sa déclaration du nombre d'emballages destinés à être conditionnés de l'huile d'olive vierge extra du lot auquel appartient l'échantillon primé.

2. Représentation du Prix

La représentation de chacun des Prix est constituée d'un logo autocollant numéroté d'une superficie non supérieure à 7 cm² comportant l'effigie de Mario Solinas, le logo du Conseil oléicole international, la mention du Prix et l'année de l'octroi.

3. Remise du logo du Prix au gagnant

Le Secrétariat exécutif remettra au gagnant du Prix qui a fait la demande de sa mention sur l'étiquette de l'huile d'olive vierge extra primée, moyennant paiement, le nombre de logos du Prix lui revenant correspondant au nombre d'emballages conditionnés déclarés.

En cas de non-respect des conditions mentionnées dans cette annexe, les candidats concernés ne seront pas autorisés à se représenter aux éditions postérieures de ce concours et leur cas sera signalé aux autorités compétentes.